

VORSPEISEN & SUPPEN

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Walnussöl 2019 Riesling, trocken WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €	15,50 €
Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis und Karotten Mango Vinaigrette 2020 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €	16,50 €
Wildschwein Dim Sum mit Glasnudelsalat 2020 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose trocken, WG Torres 0,2l = 7,50 €	15,50 €
Karotten Ingwer Schaumsuppe	8,50 €

FLEISCH

Lammrücken, rosa gebraten, Pistazienkruste, Merlotsauce, Birnen, Bohnen und Speck, Rosmarinkartoffeln 2019 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 0,2l = 9,50 €	30,50 €
Rumpsteak, 220g Portweinjus, grüne Bohnen und Kartoffelstampf 2017 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €	29,50 €
Ofenfrische Oldenburger Ente, Brust und Keule Orangensauce, Wirsing und Serviettenplätzchen 2018 Pinot Noir, trocken WG Heitlinger 0,2l = 10,00 €	27,50 €
Gesottener Schweinebauch, Ponzusauce, sautierter Grünkohl und Kartoffelpüree 2019 Shiraz Cabernet trocken WG Rosemount 0,2l = 9,50 €	26,50 €

FISCH & VEGETARISCH

Filet vom Wildlachs Currysauce, wilder Brokkoli und Karotten-Ingwer-Püree 2020 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €	26,50 €
Kabeljau gedämpft, Nussbitterschaum, schwarzer Trüffel, Blattspinat, Reisweinsud und Kartoffelpüree 2020 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,00 €	28,50 €
Halber Hummer lauwarm, Butter, Passionsfrucht und Karotten-Ingwer-Püree 2020 Chardonnay, trocken, WG Alois Lageder 0,2l = 9,00 €	34,50 €
Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis 2020 Sauvignon Blanc „vom Stein“ , trocken, WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €	19,50 €

LANDPARTIE

Karotten Ingwer Schaumsuppe
Ofenfrische Oldenburger Ente, Brust und Keule Orangensauce, Wirsing und Serviettenplätzchen
Winterliches Mousse au Chocolat
36,50 €

ROMANTIK MENÜ

Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis und Karotten Mango Vinaigrette
Wildschwein Dim Sum
Kabeljau, Nussbitterschaum, schwarzer Trüffel, Blattspinat, Reisweinsud
Lammrücken mit Pistazienkruste, rosa gebraten, Merlotsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Rosmarinkartoffeln
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis
75,00 €

UNSERE OFFENEN WEINE

WEIßWEIN	0,2l
2019 Flusskiesel Grauer Burgunder, trocken WG Joh.Bapt.Schäfer	9,00 €
2020 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken WG Gunderloch	8,50 €
2020 Jean Baptiste Riesling, feinherb, WG Gunderloch	9,00 €
2020 Sauvignon Blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch	8,50 €
2019 Riesling, trocken WG Joh.Bapt. Schäfer	9,50 €
2020 Chardonnay, trocken WG Alois Lageder	9,00 €
ROSÉWEIN	
2020 Santa Digna Cabernet Sauvignon, Rosé, trocken WG Torres	7,50 €
ROTWEIN	
2018 Pinot Noir, trocken WG Heitlinger	10,00 €
2018 URSPRUNG, trocken, WG Markus Schneider	9,00 €
2019 Atrium Merlot, trocken, WG Miguel Torres	9,50 €
2019 Shiraz Cabernet, trocken, WG Rosemount	9,50 €
2017 Barbera d'Alba, Nicolon, trocken, WG Negro	10,50 €

Gerne erhalten Sie unsere offenen Weine
auch als Glas 0,1l oder in der Karaffe als 0,5l

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir ...

Rieslingsekt, trocken - <i>Bassermann-Jordan</i>	0,1l = 8,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,15l = 7,50 €
Köllner's Gin Tonic Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone	12,50 €
Bitter Orange - <i>alkoholfrei</i> Monin Bitter, Orangensaft, Orange	6,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,50 €

Liebe Gäste, wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, melden sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

Liebe Gäste, wir freuen uns, dass Sie bei uns sind !

Wir nutzen die Luca App zur Kontaktnachverfolgung.
Sollten Sie eine Gäste - Registrierung in Papierform bevorzugen,
geben Sie uns einfach Bescheid.



DESSERT

Zitronensorbet - <i>wahlweise mit Champagner oder Wodka</i>	10,50 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis	9,50 €
Weißer Schokolade, Pflaumenkompott, Zimteis	9,50 €
Winterliches Mousse au Chocolat	9,50 €
Französische Rohmilchkäseauswahl	14,50 €
Kugel Eis - nach Wahl	2,50 €
Vanille - Schokolade - Erdbeere - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	
Kugel Sorbet nach Wahl	3,50 €
Zitrone - Himbeere - Mango-Ananas - Erdbeere	

DAZU ODER HINTERHER ...

Amaro Nonino Quintessentia - Kräuterlikör	2cl = 4,50 €
Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand	2cl = 7,00 €
Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	
Grappa Nonino Antica Cuvée Riserva 5 Jahre - <i>warm & samtig</i>	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €

FRISCHE OLDENBURGER
FREILAND GANS

Brust und Keule von der Oldenburger Freiland Gans
mit Orangensauce, Rotkohl, Apfel-Rosinenfüllung
und Kartoffelklößen

42,50 €

Dazu empfehlen wir:

2019 URSPRUNG

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Portugieser
trocken, Weingut Markus Schneider - Pfalz

0,2l = 9,00 €

0,75l = 31,50 €